

# MANZO FREDDO PER ANTIPASTO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di carne di manzo arrosto o bollita tagliata a fettine,
- 70 g di prezzemolo,
- 4 foglie di basilico,
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto,
- 2 cetriolini sott'aceto,
- 2 cipolline sott'aceto
- 5 cucchiaini di aceto di vino,
- 1 panino (mollica),
- 1 uovo sodo,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- pepe,
- sale.

Per guarnire:

- 1 limone tagliato a spicchi,
- alcuni ciuffetti di prezzemolo.

Tritate finemente il prezzemolo, il basilico, i capperi, i cetriolini e le cipolline e metteteli in una terrina. Ammorbidite, in una ciotola, la mollica di pane nell'aceto per 10 minuti, strizzatela bene e unitela alle verdure tritate. Schiacciate con la forchetta il tuorlo d'uovo sodo e unite anche questo al composto. Rigidate bene e a poco a poco fate scendere tanto olio quanto basta per ottenere una salsa abbastanza fluida. Condite con sale e pepe e, alla fine, aggiungete l'albume d'uovo sodo tritato finemente. Sistemate sul piatto di servizio la carne tagliata a fettine e coprite con la salsa. Decorate il piatto con spicchi di limone e ciuffetti di prezzemolo e, prima di servire, mettete il piatto in frigorifero per un'ora o più.

Questa ricetta molto rapida è adatta per utilizzare gli avanzi d'arrosto o di bollite.

Volendo arricchire questo piatto, potrete disporre sulle fette di carne un uovo sodo per persona diviso a metà.